

## Certification et label MSC, 15 ans de préservation des ressources marines du globe

Près d'un 1 poisson sur 10 consommés dans le monde est pêché durablement selon les Principes et Critères du MSC. 15 ans de développement de la certification et du label font du MSC un acteur majeur de progrès pour tous les intervenants de la filière engagés dans la pêche durable et la préservation des océans. A l'occasion de son 15ème anniversaire, le MSC publie son rapport d'activité 2014-2015.

Au cours de ces 15 dernières années, le nombre de pêcheries certifiées a progressé de façon constante, et aujourd'hui, les **260 pêcheries certifiées MSC dans le monde capturent durablement près de 9 millions de tonnes de poissons.**

**Près de la moitié (45.9%) des captures mondiales de poissons blancs\* (comme le cabillaud, le merlu ou le colin), les plus consommés, est aujourd'hui certifiée MSC.**

**Cette année, les premières pêcheries de palourde d'Ashtamudi en Inde et de pétoncles de Zonoco en Chine ont été certifiées.** Maintien des populations de poisson en bonne santé, préservation des stocks, gestion efficace des impacts sur les écosystèmes, réduction des prises accessoires, diminution des dommages sur les habitats marins sont parmi les bénéfices majeurs constatés dans les pêcheries certifiées MSC.

Certification de référence mondiale, le MSC repose sur une démarche volontaire des pêcheries et sur un processus d'évaluation tierce-partie de leur performance durable.

Côté produits, **dans une centaine de pays, les consommateurs peuvent, désormais, choisir parmi plus de 100 espèces différentes de poissons certifiés MSC soit 17 000 produits de la mer** et, ainsi, soutenir la pêche durable. Grâce à la certification Chaîne de Garantie d'Origine, associée au logo, les consommateurs ont l'assurance que les produits de la mer sont tracés jusqu'à une pêcherie certifiée durable MSC.

En 2015, le Groupe IKEA a pris un engagement significatif : commercialiser uniquement des poissons certifiés durables dans plus de 370 magasins et le Groupe Iglo a, quant à lui, entrepris d'utiliser 100% de poissons durables MSC.

En France, **7 pêcheries sont aujourd'hui certifiées MSC**, sachant que leurs captures annuelles représentent **environ 10% des volumes français pêchés et 5 pêcheries sont en cours d'évaluation.** Plus de 1200 produits de la mer portent le label MSC contre une centaine en 2009 date de l'ouverture du bureau MSC en France.

Cette forte progression montre l'intérêt croissant des Français : 45% d'entre eux déclarent rechercher activement des produits de la mer durables. En 2015, la start-up française Yooji, spécialisée dans les aliments pour enfants, a lancé, le pavé de cabillaud surgelé pour bébé : premier produit certifié MSC au monde dans cette catégorie.

### Informations complémentaires

Dans un contexte où 30% des stocks de poissons sont surexploités et 60% sont exploités à leur maximum, il est urgent de rétablir un juste équilibre entre exploitation des produits de la mer et préservation des ressources halieutiques mondiales.

Certification mondiale pour la pêche durable conforme aux Principes de la FAO et l'ISEAL, le MSC mesure les résultats des pêcheries en s'appuyant sur 3 piliers fondamentaux :

- la pérennisation des stocks de poisson en ajustant l'effort de pêche à la capacité de renouvellement de l'espèce,
- la diminution/réduction des impacts sur les écosystèmes par des pratiques de pêches respectueuses
- la mise en place d'un système de gestion efficace pour une stratégie de capture durable

En mars 2000, la pêcherie de Langouste d'Australie occidentale est la première à obtenir la certification MSC pour ses pratiques respectueuses des espèces et des écosystèmes marins, et pour l'efficacité de sa stratégie de capture. C'est aussi la langouste australienne occidentale qui est la première à arborer le label MSC garantissant aux consommateurs qu'elle est pêchée durablement.

Avec la certification MSC, les pêcheries de toute taille ont la possibilité de voir leurs efforts en matière de pratiques durables récompensés et d'être accompagnées dans leur démarche de progrès constants.

Avec le label MSC chaque consommateur peut contribuer à lutter contre la surpêche. 73% des consommateurs en France pensent que l'achat en produits de la mer durables permettrait la préservation des stocks de poissons.

*« Les engagements pour la durabilité de la part des pêcheurs et des partenaires commerciaux français sont de plus en plus forts et concrets. Alors que la consommation de poisson en Europe est parmi les plus élevées avec 34kg par personne/an, les consommateurs d'aujourd'hui font un vrai choix lorsqu'ils achètent des produits de la mer durables. Mais, n'oublions pas que nous importons encore plus de 2/3 des produits de la mer que nous consommons en France et qu'il est primordial d'envisager l'enjeu de la pêche au-delà de nos frontières afin d'assurer la durabilité des produits de la mer partout dans le monde »* **Edouard Le Bart, Directeur du Programme MSC en France.**

[Le point sur l'activité du MSC dans le monde, avec le rapport annuel 2014-2015 >](#)

**NB\*** : La définition utilisée pour les poissons blancs est celle du WWF : espèces de poissons à chair blanche généralement démersaux, qui vivent au-dessus des fonds et majoritairement transformés en filets surgelés. Cette définition exclut le thon et les espèces similaires ; les petits poissons gras pélagiques comme le maquereau, le hareng, la sardine ; les salmonidés ; les requins, les raies et les chimères. Elle ne concerne pas les poissons d'élevage.

Source : <https://www.msc.org/salle-de-presse/communiqués/certification-et-label-msc-15-ans-de-preservation-des-ressources-marines-du-globe>